

## Der Grüne Fürst lädt ein ...

zum ersten Küchengartenfest im Fürst-Pückler-Park Bad Muskau.

In seinen „Andeutungen über Landschaftsgärtnerei“ schwärmt Pückler vom Idealbild eines Küchengartens, in welchem man sich „von Bäumen und Sträuchern, die frischen und ausgesuchtesten Früchte selbst abpflückt“. Dass man Pückler zu Recht als „Gastrosophen“ bezeichnen kann, bezeugen die Branitzer Tafelbücher. In den Jahren 1854 bis 1870 geführt, zeigen sie insgesamt 3.500 Speisenfolgen. Die im Juni 2012 neu eröffnete Muskauer Schlossgärtnerei knüpft an die fürstlichen Traditionen an und wartet nicht nur mit frischem Gemüse, Obstgehözen und Kräutern auf, sondern lässt auch die Pücklersche Ananaszucht wieder aufleben. Der Küchengarten verwandelt sich in einen Garten voller Küchen im Zeichen hochwertiger regional-saisonaler Ess- und Tafelkultur!

### Konzertküche vor der Orangerie

Sa	So	
11:00	10:00	<b>Tafelmusik</b> Alexander Köhler – Cembalo Anne Irmeler – Flöte
11:30	10:30	<b>Kaffeekantate von J.S. Bach</b> Anne Schaab – Sopran, Dresden Alexander Schafft – Tenor, Dresden Florian Hartfiel – Bassbariton, Dresden Alexander Köhler – Cembalo, Dresden Anne Irmeler – Flöte, Dresden
12:00	11:00	<b>Tafelmusik</b>
13:00	12:00	<b>Kaffeekantate</b>
14:00	13:00	<b>„Tea for Two“ – Kulinarischer Jazz</b> Götz Bergmann & his Gentlemen, Dresden Götz Bergmann – Gesang, Percussion Hans-Richard Ludewig – Klavier, Akkordeon Ralf Beutler – Gitarre Tino Mathias Scholz – Bass
17:00	16:00	<b>kitchen grooves, Potsdam</b> Patricia Schwab – Gesang, Percussion Volkmar Große – Kontrabass Olaf Mücke – Gitarre GipsySwing und Soul, Bossa Nova, Rumba, Samba und Cha Cha Cha bis hin zum Pop

*Nach dem Essen soll man ruh'n oder tausend Schritte tun!*

### Massagen

Massagen im Zeltzimmer in der Orangerie: Kulturhotel Fürst-Pückler-Park, Bad Muskau und Institutum Vitae, Dresden  
Kräuter-Stempel-Massagen im Küchengarten  
(Preise jeweils nach Vereinbarung)

### Küchengartenklänge

„Das Land, wo die Zitronen blühen“:  
Katharina Müller – Harfe, Gesang  
„Petersil & Suppenkraut“: Olaf Mücke – Konzertgitarre  
„Aufgeweckte Gartenklänge“ (nur am Sa, 8.9.): Claudius Wecke,  
Parkleiter Stiftung Fürst-Pückler-Museum Park & Schloß Branitz

### Vortragküche im Erdgewächshaus

Sa	So	
11:30	10:30	<b>„Tafeln à la Pückler“ mit Buchsignierung</b> Bernd-Ingo Friedrich, Autor „Tafeln à la Pückler“
12:30	11:30	<b>„Stil &amp; Etikette zu Pücklers Zeiten“</b> Stil & Etikette: Marlis Rhinow, Drebkau
13:30	12:30	<b>„Ananas – Die Königin der Früchte im Muskauer Park“</b> Arielle Kohlschmidt, Agentur Blendwerck
14:30	13:30	<b>„Knigge ab Schuhgröße 33“</b> Stil & Etikette: Marlis Rhinow, Drebkau
15:30	14:30	<b>„Äpfel fürs Volk“, „Beste Birnen bei Hofe“, „Erdbeeren für Prinzessinnen“</b> Marina Heilmeyer – Herausgeberin der Reihe
16:30	15:30	<b>„Meisterwerke für uns'ren Gaumen: Max Liebermanns Geselligkeit und feine Küche.“ mit Buchsignierung</b> Dr. Ursula Hudson-Wiedenmann, Schirmherrin des Küchengartenfestes, Vorsitzende von Slow Food Deutschland
17:30	16:30	

### Ausstellung Ananas!

12:00	11:00	<b>Gemüseschnitzkurs, Arthur Felger (10 €)</b>
14:00	13:00	
16:00	15:00	

### Auf nach England!

Abfahrt mit Kutschen, Kremser, Fahrrädern  
(Preise nach Vereinbarung) und zu Fuß mit dem Piper Jimmy  
jeweils eine halbe Stunde vor Beginn, Treffpunkt Orangerievorplatz

Sa	So	
13:00	12:00	<b>„Pückler &amp; Punsch“</b>
15:00	14:00	Musikalisch-literarische Englandreise mitten auf der Englischen Brücke
17:00	16:00	
19:00	18:00	Babett Prasa – Red Rose Cottage, Bad Muskau

### Küchengartengeheimnisse

Sa	So	
13:00	14:00	<b>Führungen durch die Schlossgärtnerei,</b>
15:00	16:00	<b>Treffpunkt Erdgewächshaus</b>
17:00	18:00	

# Küchen garten fest

**8.-9. September 2012**

Samstag 11-20 Uhr • Sonntag 10-19 Uhr

Schlossgärtnerei

**Fürst-Pückler-Park • Bad Muskau**

**Erwachsene: 5,00 Euro • ermäßigt: 4,00 Euro • Kinder: 1,50 Euro**

Veranstalter:

Kooperationspartner:



Unter der Schirmherrschaft von Frau Dr. Ursula Hudson



- Kochende Küche**
- Trinkküche**
- Kalte Küche**
- Küchenaccessoires**
- Gartenküche**



- 1 Muskauer Küchenkeramik – Töpferei am Berge
- 2 Tafeln à la Pückler - Kulturhotel Fürst Pückler Park
- 3 Küchenleinen - Leinenweberei Hoffmann
- 4 Wild- und Salatküche - Restaurant Hierschönessen
- 5 Biergarten - Schlossbrauerei Fürstlich Drehna
- 6 Gerüchteküche - Keulahütte Krauschwitz
- 7 Salzküche - Kräutersalz-Manufaktur „Höllisch Gut“
- 8 Schmiedeküche - Kunstschmiede Aurin
- 9 Klosterküche - Öl-Manufaktur Kloster Rühn und Essig-Manufaktur Kloster Dargun
- 10 Ziegenkäseküche - Ziegenhof „Zur Wolfsschlucht“
- 11 Weingarten - Weingut und Weinstube Hoflöbnitz BGmbH
- 12 Destillierte Küche - Augustus Rex Königliche Destillate
- 13 Französische Küchenkeramik - Töpferei Thunig
- 14 Lavendelküche - Töpferei Thunig
- 15 Eisküche - Bucheckchen Biokonditorei
- 16 Kaffeeküche - konjabuna mit röskant DIE MANUFATUR Leipzig
- 17 Küchengartenaccessoires - Gartenland & Ambiente
- 18 Orangeriecafé - Bucheckchen Biokonditorei
- 19 Ayurvedisch - Arabische Küche - Bioedacatering Dresden
- 20 Küchengartenmalerei - Johannes und Regina Zepnick
- 21 Fayenceküche - Hans-Peter Meyer
- 22 Rosenküche - Delikatessenmanufaktur
- 23 Saft-, Limonaden- und Cocktailküche - Michael Gerner
- 24 Oberlausitzer Biokarpfenküche - Landhotel Grubschütz
25. Marokkanische Küche - SURYA Restaurant

